Die Welt der Frau



Beilage zum „Posener Tageblatt"



Nr. 7 Posen, den 30. März 1930

Was eine Frau im Frühling träumt.

Von modischen Neuheiten für Tag und Abend, für Kleid und Hut.

Alljährlich, wenn die ersten warmen Strahlen der Vorfrühlingssonne Schneeglöckchen und Krokusse hervorlocken, dann fängt unsere Wintergarderobe an, uns nicht nur zu warm zu werden, sondern sie macht uns auch plötzlich gar keinen Spaß mehr. Wir träumen von Frühjahrskostümen und bunten Sommerkleidern und sehen mit Spannung den neuen Modellen entgegen Wenn auch die Märzsonne noch unbeständig ist und wir unseren Wintermantel noch keinesfalls entbehren können, so gilt es doch, sich allmählich mit den Veränderungen und Neuerungen der Mode vertraut zu machen, um sich in Ruhe überlegen zu können, was für die eigene Figur am vorteilhaftesten ist.

Die Mode des Winters hat uns darauf vorbereitet, daß die Tage des kurzen Kleides endgültig gezählt sind. „Lang" hat sich durchgesetzt. Aber keine Angst! Das Kleid des Tages reicht deshalb noch nicht bis auf die Erde und wird es auch vermutlich nicht wieder tun. Unberufen! Es ist zwar etwas länger geworden — 34 Zentimeter über dem Erdboden oder eine Handbreit unterm Knie, lautet die Parole — aber doch Die Gestalt erscheint größer, gestreckter, schlanker, lauter Vorteile, die selbst diejenigen anerkennen müssen, die sich von dem kurzen Kleide nicht trennen konnten.

Zunächst wird vor allem die Straßenkleidung interessieren. Da bringt uns das Frühjahr in diesem Jahre eine praktische Neuheit: den langen Mantel mit passendem Rock, der einige Zentimeter aus dem Mantelsaum hervorschaut, und zu dem eine oberhemdartige Bluse mit langer Krawatte getragen wird. Dieser Anzug wirkt außerordentlich korrekt und gut angezogen und hat außerdem den Vorteil, daß man den Mantel noch zu jedem anderen Kleid tragen kann. Für dieses „Komplet" werden fast durchweg Tweed und tweedartige Stoffe verarbeitet, jenes sehr herrenmäßig wirkende englische Gewebe, das schon der Lieblingsstoff des vergangenen Winters war. Tweed ist auch der bevorzugte Stoff zur Herstellung des Kostüms, das in diesem Jahre wieder hoch in Gunst steht; Schneiderkostüme aus Herrenstoff und Phantasiekostüme aus allen Arten von Wollstoff und Seide sind die beliebtesten Erscheinungen der



1. Vormittagskleid aus bräunl. Mouliné mit weißem Pikeevorstoß und langem Mantel.

2. Vormittagskleid aus gestreiftem Seidentoile mit ärmellosem Kleid und kurzer Jacke.

3. Sommerkleid aus maisgelbem Jersey mit Ajourarbeit und Handstickerei.

4. Vormittagskostüm aus beigefarb. Tweed. Kragen und Weste aus Tüll mit Vol. Dazu langer Mantel.

5. Jackenkleid aus rotem Afghalaine: Faltenrock, lose Jacke und weiße Chinakreppbluse.

6. Teekleid aus rose opaline Chinakrepp mit Bolero und abnehmbarem Cape.

7. Mantel aus rötlich-beig. Georgette, Cape mit Rotfuchs. Kleid aus Chiffon.

8. Mantel mit Capegarnitur aus dunkelblauem Wollgeorgette mit beigefarbigem Fuchsbesatz.

9. Prinzeßkleid aus Fleure de Soie mit Spitzenkragen und Manschetten aus Ajourblenden.

nicht so lang wie die Nachmittags- und Abendkleider. Je später am Tage, um so länger das Kleid. Für die Straße und die Beschäftigungen des Alltags wird die Frau wohl kaum je das bequeme kürzere Kleid wieder aufgeben, während sie für alle festlichen Gelegenheiten gern das ganz lange Kleid wählt. Das halblange und lange Kleid im Verein mit dem hohen Gürtel, der jetzt in natürlicher Taillenhöhe sitzen muß, gibt der Frauenkleidung ein ganz neues Gesicht.

Straßenkleidung. Mit dem Kostüm kommt auch die Bluse wieder zu ihrem Recht, die, wenn es die Figur irgend gestattet, in den Rock gesteckt wird. Wo dies unvorteilhaft erscheint, trage man sie lieber auf Gummiband überm Rock oder als Kasacke mit Gürtel. Neben Hemdblusen aus einfarbiger und bunt gestreifter Oberhemdseide mit Schlips, die stets sehr jugendlich wirken, kann man auch Blusen aus Crêpe de Chine, Georgette und Chiffon bewundern, die reich

mit Handarbeit verziert, kleine Wunderwerke und Kostbarkeiten darstellen.

Das Nachmittagskleid ist, wie stets im Sommer, bunt, sehr bunt. Bedruckter Crêpe de Chine, Crêpe Satin, Georgette, Seidenmusseline und Chiffon, das sind die bezaubernden Stoffe für die festlichen Gelegenheiten des Sommers. Schrecklich ist nur, daß man so viel Stoff zu ihnen braucht. Je weiter so ein hauchdünnes Musseline- oder Chiffonkleid ist, das ja wie nichts in sich zusammenfällt und das sich bequem in einer kleinen Handtasche unterbringen ließe, um so graziöser ist es. Breite Schulterkragen, vorn von einem Blumenbukett zusammengehalten, und lose Rückencapes steigern noch das Wehen und Flattern des leichten Kleides. Als überraschende Neuheit sind der halblange und der kurze Aermel anzusprechen, die jahrelang von der Bildfläche verschwunden waren, und die uns jetzt seltsam anmuten. Fast alle Kleider haben eine Ergänzung: Schultercape, Jäckchen, lange Jacke und Mantel sind die verschiedenen Formen der zum Kleide harmonierenden Oberkleidung.

Für das praktische Kleid des Tages werden leichte Wollstoffe bevorzugt: eine leichtere Abart des Tweed, feine gemusterte Kammgarne, Wollkrepps und Wollgeorgettes in allen möglichen neuen Musterungen, kariert, gepunktet oder jaspiert. Die sogenannten „einfachen" Kleider weisen viele und komplizierte Schneiderarbeit auf: Biesen, Nähte und Falten erfordern große Exaktheit in der Anfertigung. Als freundlichen Aufputz haben diese Kleidchen fast stets weiße Manschetten und Kragen mit und ohne Weste, entweder aus dem sehr beliebten Pikee, aus dem neuerdings auch die Ansteckblume für diese Kleider gearbeitet wird, oder aus Seide.



Kappen und breitrandige Hüte sind gleichbegehrt und -beliebt.

Ein heftiger Kampf wird in den kommenden Wochen in der Hutfrage entbrennen. Kappe oder breitrandiger Hut, das ist die Losung. Da sich hier zwei Gegner mit sozusagen gleich starker Anhängerschaft gegenüberstehen, so braucht man um den Ausgang dieses Krieges nicht zu fürchten. Solange Kostüm und Mantel das Straßenbild beherrschen, wird die enganliegende kleidsame Kappe Trumpf sein, zu den flatternden leichten Sommerkleidern dagegen wird der breitrandige Hut bevorzugt werden. Außerdem entscheidet der gute Geschmack, welche Gesichtsumrahmung im Einzelfall die schöne Trägerin besser kleidet. —ow.

Für die Küche.

Die ersten Morcheln.

Sobald der Schnee geschmolzen und die ersten Frühlingsblumen erscheinen, kommen auch zur Freude aller Pilzfreunde die Erstlinge der Pilzflora, die Lorcheln und Morcheln, im allgemeinen Morcheln genannt, hervor. Die Morchel ist unser frühester, im Freien wachsender Speisepilz. Er erscheint oft schon Ende März oder Anfang April und kommt bis Juni, selten noch im Herbst, vor. Man findet ihn auf Wiesen, in Obstgärten und Wäldern auf schwerem, lehmigen Boden, in Hecken, altem Laube, in lichten Gehölzen, an Rainen usw. Wir unterscheiden zwei Arten: Spitzmorchel und Stockmorchel, die erstere heller gefärbt, der spitze Hut genetzt, der volle Stiel höher und dünner als jener der anderen Art. Die Stockmorchel hat einen gewellten, sehr faltigen Hut. Der Stiel ist niedrig, hohl, der Länge nach eingedrückt, bei jungen Exemplaren zart weiß und sehr spröde. Die Farbe des Hutes ist samtartig vom hellen Braun bis zu den tiefsten, fast schwarzen Tönen. Diese Pilze sind sehr zerbrechlich und müssen deshalb vorsichtig abgeschnitten werden. Als Speisepilz nimmt die Morchel den ersten Platz ein, und über ihren würzigen Geruch und vorzüglichen Geschmack herrscht doch wohl nur eine Stimme.

Die faltige Gestalt der Morcheln bringt es mit sich, daß sie wie kein anderer Pilz sandige, erdige Bestandteile mit sich führen. Darum muß man sie vor ihrer Verwendung in der Küche besonders sorgfältig mehrfach waschen. Zu diesem Zweck schneide man den unteren, sandigen Teil des Stieles behutsam ab, bringe die Morcheln mit viel lauwarmem Wasser in einem weiten Gefäß auf das Feuer und lasse sie unter häufigem, leisen Schütteln recht heiß werden. Alsdann nehme man sie mit einem Sieblöffel heraus, gebe sie in viel kaltes Wasser und spüle sie durch leises Bewegen so lange bis aller Sand heraus ist. Die gewaschenen und später gereinigten Morcheln schneidet man in Scheiben oder Stücke, je kleiner, desto verdaulicher, gibt sie in erhitzte Butter, fügt Salz, Pfeffer und Zwiebeln hinzu und schmort sie fest zugedeckt in ihrem eigenen Saft in etwa 12 bis 30 Minuten weich. Zuletzt gibt man durch Mehl Bindung, tut nach Belieben gehackte, grüne Petersilie oder Schnittlauch daran und gießt, wenn nötig, Fleischbrühe, Wasser oder Milch nach, zu allerletzt fügt man dicke, saure Sahne hinzu. Die Verwendung in der Küche ist eine sehr mannigfaltige. Eine sehr schmackhafte

Morchelgemüse, das man zu Hammelkoteletts oder gebratenen Tauben serviert, bereitet man auf folgende Weise: Man schwitzt gutgereinigte, in grobe Stücke gebrochene oder zerhackte Morcheln mit reichlich Butter, würzt sie mit gestoßenem weißen Pfeffer, ein wenig gehackter Petersilie und feingeschnittenem Schnittlauch. Aus Fleischbrühe, Mehl, Eidotter und saurer Sahne stellt man eine Tunke her, die alsdann über die Morcheln gegossen wird. Eine sehr schmackhafte Zusammenstellung bildet solch ein Morchelgemüse als Kranz um Rührei.

Ueberkrustete Morcheln. Man bereitet aus Butter oder Speckabfällen, einer Zwiebel, Mehl und heißer Milch eine sämige Milchtunke. Während diese langsam kocht, preßt man auf ein Sieb geschüttete Morcheln, die, gründlich gewaschen, abgebrüht, in schwachem Salzwasser ungefähr zwanzig Minuten gekocht, aus. Nachdem die Tunke durchgeseiht, wird sie gesalzen, mit Zitronensaft geschärft und bei fleißigem Rühren ziemlich eingedickt. Dann werden die Morcheln mit etwas kleingeschnittenem Schnittlauch untergemengt. In eine feuerfeste, gut ausgebutterte Schüssel füllt man das Morchelgericht, streut geriebenen Käse mit Semmelbröseln vermischt darauf, beträufelt es mit geschmolzener Butter und backt es in einem heißen Ofen auf einer Unterlage (Eisenstäbe oder Ziegel) zu schöner gelbbrauner Farbe. Diese Speise serviert man mit der Schüssel.

Gefüllte Morcheln. Aus etwas gewiegtem Kalbsbraten, einigen feingewiegten in Butter gebratenen Schalotten, einigen Eidottern, ein wenig gehackter Petersilie, einem aufgeweichten und gut ausgedrückten Weißbrot, einer halben Tasse süßer Sahne und etwas Salz wird eine Farce hergestellt. Nachdem diese Farce gut vermengt ist, füllt man sie mit einem Teelöffel in gut gereinigte und blanchierte Morchelhüte. Dann legt man die gefüllten Morcheln in eine Tunke, bestehend aus einer hellen Mehlschwitze, ein wenig Fleischbrühe, einem halben Glas Weißwein, gewiegter Petersilie und Salz, und läßt sie eine halbe Stunde kochen. Mit einigen Eidottern macht man die Soße sämig und gibt zuletzt etwas Krebsbutter hinzu.

Nichts umkommen lassen!

Trockene Semmel und ihre Verwertung.

Wenn man auch noch so sparsam wirtschaftet, einige Semmeln oder Brötchen bleiben häufig genug übrig. Auf dem Lande, wo man nicht täglich Semmeln haben kann und sie daher in größerer Menge kaufen muß, sammelt sich derartige Backware ebenfalls oft an, und es läßt sich dann wohl eine Menge Reibebrot und Paniermehl daraus bereiten; aber es bleibt dennoch ein beträchtlicher Rest. Wenn Brötchen zu alt werden, verlieren sie naturgemäß an Geschmack, auch trotz der mannigfachen praktischen Vorrichtungen, wie sie zum Aufbacken solcher Brötchen dienen. Was nach der Bereitung von Paniermehl noch übriggeblieben ist, sollte, ehe es schimmelt, zu folgenden Gerichten verarbeitet werden:

Semmelschinken (ein kräftiges Gericht). Man schneidet ein Stück Schinken in kleine Würfel, schwitzt sie in Butter oder Fett und einer feinwürfelig geschnittenen Zwiebel durch und gibt eine Prise Majoran und Pfeffer daran. Darauf wird dies mit so viel gut eingeweichter Semmel und zwei ganzen Eiern nebst süßer Sahne vermischt, daß ein geschmeidiger Teig entsteht. Davon rollt man auf mit geriebener Semmel bestreutem Brett eine längliche Rolle aus und schneidet diese in Scheiben, taucht sie in geschlagenes Ei und geriebene Semmel und brät sie in Schmalz goldgelb. Zu diesem Gericht ist kein Beiguß nötig; soll aber ein solcher dazu gegeben werden, so empfiehlt sich eine Bechameltunke aus Schwitzmehl, einer in Ringe geschnittenen Zwiebel und

so viel saurer Sahne, als Tunke erwünscht ist. Nach Belieben kann man eine Tomate mitkochen und alles gut abschmecken. Durch ein Sieb gestrichen, reicht man die Tunke zu dem Semmelschinken.

Aprikosen- oder Apfelspeise von Semmeln. Man weicht Semmeln in Milch und schneidet sie in Scheiben. Eingemachte oder getrocknete Aprikosen werden weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen. Eine ausgebutterte Form belegt man zunächst mit Semmelscheiben und streicht eine Schicht Aprikosenmus darüber. Nun folgt wieder eine Schicht Semmelscheiben, die diesmal in Butter leicht angebräunt wurden, und darüber breitet man einen Pieteig nach folgendem Rezept aus: In 500 Gramm Mehl werden 125 Gramm in Milch ausgelassenes Schweinefett, das wieder starr geworden ist, hineingetan. Dann gibt man ¼ Liter Wasser, etwas Salz und 35 Gramm Zucker dazu und verrührt den Teig noch mit zwei zerquirlten Eigelben. Darauf wird er ausgerollt, zugeklappt, dies noch zweimal wiederholt und über den Semmelteig mit den Aprikosen ausgebreitet und hellgelb gebacken. Statt Aprikosen sind auch Aepfel zu verwenden.

Pottausendkuchen. Alte Semmeln werden mit Milch aufgekocht, alsdann die Semmeln herausgenommen, ausgedrückt und in eine Eierkuchenform, die mit Butter gut bestrichen wurde, glatt eingelegt. Diese Semmelplatte belegt man mit Apfelgelee, Kirschenkompott oder anderen Früchten, gießt dann einen Eierkuchenteig darüber und bäckt alles rasch ab. Aus der Pfanne geschüttelt, wird der Kuchen in acht Teile geschnitten und zu Kaffee, Tee oder Wein gereicht.

Semmelgelee (ein feiner Nachtisch). Acht Brötchen oder Wassersemmeln werden von der Rinde abgerieben, in Stücke geschnitten und eine halbe Stunde in Wasser eingeweicht. Ausgedrückt, müssen sie 10 Minuten allein kochen; der erhaltene Semmelbrei wird durch ein feines Sieb getrieben. Dann zerläßt man 250 Gramm Zucker in der Kasserolle und gibt der durchgestrichenen Semmel den Saft und die abgeriebene Schale einer Zitrone dazu. Alles wird verrührt und durchgekocht und dann die Masse in gut angefeuchtete Porzellanformen oder in Glasschalen gegeben. Man trägt die Speise mit Weinschaum auf.

Um Feuchtigkeit aufzusaugen und dadurch zu entfernen, stelle man eine Schachtel mit Kalk in den feuchten Raum. Die Luft im Schrank oder in der Speisekammer bleibt dann trocken und rein.

Stärkewäsche bügelt sich leichter, wenn man der Stärke einige Tropfen Glyzerin zusetzt.

Schimmelflecke verschwinden von Tapeten, wenn man die Stellen mit einer Auflösung von 1 Teil Salizylsäure in 4 Teilen Spiritus betupft.

Kochgerüche entstehen in der Wohnung leicht, wenn Kohl und andere Gemüsearten auf dem Feuer stehen. Um diese zu vermeiden, wird ein in Essig ausgewrungenes Leinentuch über den Kochtopf gelegt und darüber erst der Kochtopfdeckel gedeckt.

Schmutziges Schuhwerk wischt man vor dem Putzen mit einem nassen Lappen ab und reibt es mit einem wollenen Tuch trocken. Erst dann beginnt man mit dem Putzen. Man spart so Schuhkrem und manchen Bürstenstrich beim Blankmachen.

Farbtopf und Pinsel im Haushalt.

Wenn sich die Natur im Frühjahr in ihr neues Farbenkleid hüllt, wird auch der Wunsch nach frischen Farben und Sauberkeit im Haushalt rege, und tausend Hände sind bemüht, auch dem Heim etwas von der farbenfrohen Stimmung der Natur zu geben. Es wird damit aber nicht nur einem ästhetischen und hygienischen Bedürfnis entsprochen, sondern auch dem in heutiger Zeit besonders begreiflichen Wunsche, die Lebensdauer und das gute Ansehen des Hausrates nach Möglichkeit zu verlängern. Doch wird bei der Einfachheit des Selbststreichens von einem neuen Farbenanstrich als Verschönerungs- und Konservierungsmittel noch immer viel zu wenig Gebrauch gemacht.

Zunächst sind es wohl die abgetretenen **Fußböden**, die der Hausfrau nicht mehr gefallen, zumal sie auch die Reinigung erschweren. Um sie mit einem dauerhaften Anstrich zu versehen, seien hier folgende Winke gegeben: Es ist heute vielfach üblich, auch gestrichene Fußböden mit Bohnermitteln, Stauböl usw. zu behandeln. Ein derartiger Fußboden muß vor dem Anstrich erst vollkommen durch Ablaugen von allen öl- und wachsartigen Bestandteilen befreit werden. Man benutzt dazu starke Seifen- oder Sodalauge, die durch Nachwaschen mit salzsäurehaltigem Wasser und mehrfaches Nachspülen ebenfalls wieder gründlich entfernt werden muß. Ein unmittelbarer Anstrich auf geölte Fußböden würde stets kleben! Weiter muß der zu streichende Boden vollständig trocken sein. Für den Anstrich selbst erhält man fertig zubereitete Farben in jeder Drogen- und Farbenhandlung. Wo das rohe Holz hervortritt, wird zunächst mit einem nur ganz wenig Farbe und reichlich Terpentinöl enthaltenden Firnis vorgestrichen, um dann einen zweiten Aufstrich mit normal angerührter Oelfarbe und zuletzt den Lackauftrag folgen zu lassen. Grundbedingung für gutes Gelingen der Arbeit ist, daß man die Farbe dünn und gleichmäßig aufträgt und vor allem, daß jeder vorhergehende Anstrich vollkommen trocken ist, bevor man einen neuen folgen läßt. Bei einer sachgemäß zusammengesetzten Oelfarbe rechnet man normalerweise zwei bis drei, bei Lackfarbe ein bis zwei Tage Trocknungsdauer. Erst, wenn der etwa eine halbe Minute aufgedrückte Handballen nicht mehr klebt, kann man annehmen, daß die Schicht trocken ist. Man warte lieber einen Tag länger, als einen halben zu wenig, wenn man keine Enttäuschung erleben will.

Das bei Fußböden über die Anstrichtechnik Gesagte gilt im großen und ganzen auch für den **Anstrich von Küchen- und Kleinmöbeln**, Balkonkästen, Gartenzäunen usw. Dunkel gebeizte Möbel, die man hell streichen will, laugt man mit einer Mischung aus gleichen Teilen Brennspiritus und starkem Salmiakgeist ab, dunkel gestrichene Gegenstände dagegen müssen mit Aetzlauge (Körper und Kleidung schützen!) oder Wasserglas (wirkt weniger energisch) abgebeizt werden. Es gibt auch spezielle Beizmittel. (Gut nachwaschen und trocknen lassen!) Bevor man auf derartig vorbereitete Stücke den ersten Anstrich gibt, schleift man sie besser einmal gut mit Sandpapier ab. Als Grundanstrich kann an Stelle von magerer Oelfarbe auch ein sogenannter Grundierlack Verwendung finden, auf dem ein darauf folgender Emaillelackanstrich gewöhnlich schon vollkommen deckt, auch sonst bieten Grundierlacke manche Vorzüge. Eisenteile, die mitgestrichen werden sollen, müssen vollkommen rostfrei sein, man entfernt den Rost mit einer Stahldrahtbürste, die nicht teuer ist und immer wieder Verwendung finden kann. Zum Vorstreichen benutzt man mit Firnis angeriebene Blei-Mennige.

Gesundheitspflege.

Das Durchliegen bei schwer erkrankten Menschen, die längere Zeit im Bett liegen müssen, entsteht durch bloßen Druck, den das Gewicht des Körpers ausübt, an gewissen Stellen des Körpers infolge einer Zirkulationsstörung der Haut, die zu Gewebszerstörungen verschiedenen Grades führt. Besonders befallen werden die Stellen, an denen ein Knochen unmittelbar unter der Haut liegt, also das Kreuzbein, der Darmbeinkamm, die Fersen, das Schulterblatt und die Wirbelsäule. Sehr schwere, aber auch sehr magere Kranken werden sehr leicht von dieser mit Recht so gefürchteten Komplikation betroffen; denn das Durchliegen kann sehr leicht ganz unabhängig vom Verlauf des Grundleidens zum Tode führen. Dieser schlimmste Ausgang wird sich nicht immer verhindern lassen; aber in den meisten Fällen kann eine sorgsame Pflege das Entstehen des Durchliegens verhindern und schon vorhandenes zur Heilung bringen. Niemals darf man den Kranken in der Nässe liegen lassen (Urin, Stuhl), ebenso ihn nie auf einer Bettuchfalte liegen lassen. Ist ein längeres Krankheitslager zu erwarten, so erhält der Kranke von Anfang an ein Luftkissen unter das Gesäß, und täglich werden die gefährdeten Stellen genau besichtigt, mit Franzbranntwein, Essig, Zitronensaft oder Alkohol, den man zur Hälfte mit Wasser verdünnt, abgerieben, dann abgetrocknet und mit gutem Puder eingestaubt. Wo es nur irgend möglich ist, veranlaßt man den Kranken, öfter die Lage zu wechseln und dadurch selbsttätig den Druck des Körpers auf immer andere Teile wirken zu lassen. Wenn die Natur des Leidens zu besonderer Vorsicht zwingt, wird man den Kranken auf ein Wasserkissen legen. Ist trotz aller Vorsicht eine Wunde am Kreuz entstanden, so muß man sie nach den allgemeinen Regeln der Wundbehandlung versorgen. Es wird ein mit Zinksalbe bestrichenes Gazeläppchen auf die wunde Stelle gelegt und befestigt. Eine Reinigung größerer Wunden fördert man durch Abspülen mit Wasserstoffsuperoxyd. Wo es durchführbar ist, sollte man die Behandlung ausgedehnter Wundflächen im Wasserbett vornehmen, wodurch eine Heilung wesentlich beschleunigt wird.

Freund der Kinderwelt.

Was die eingefangenen Sonnenstrahlen erzählen.

Von Loni Lauzmann-Kinzelmann.

Es war wirklich gar nicht so schön gewesen, wie Anni es sich vorgestellt. Sie war ja eigentlich auch nur mitgegangen, weil alle die Jungens und Mädels aus der Nachbarschaft sich an dem Indianerspiel beteiligt hatten. Man wollte natürlich auch etwas erleben dabei, und so waren alle vorsichtig durch die Lücke der Hecke in den Garten des alten Onkel Albers geschlichen. Dort gab es Reihen voll reichtragender Johannisbeerbüsche und Stachelbeeren, und man hatte davon genascht, nicht um dem alten Onkel seine Beeren fortzunehmen — man hatte eigentlich nicht so recht darüber nachgedacht, und alle hatten ja selber zu Hause einen Garten —, aber die Jungens hatten behauptet, „etwas zu erobern“, das gehöre zum Indianerspiel. Anni hatte Herzklopfen gehabt, und dann war wirklich der Onkel gekommen und alle waren geflüchtet. Anni rannte — und die dicken Tränen liefen über ihr Gesicht. So recht häßlich kam ihr nun das ganze Spiel vor.

Und dann kam der breite Wassergraben. Alle sprangen hinüber, Anni aber sprang zu kurz und mitten in das kalte Wasser hinein . . . Gewiß, sie war schnell nach Hause gelaufen. Die Mutter hatte sie ins Bett gesteckt. Aber sie bekam doch eine richtige böse Erkältung, mit Husten und Schnupfen und Schmerzen im Kopf. Sie wurde sorgsam gepflegt, die kleine Anni, aber bald wollte ihr das Essen gar nicht mehr schmecken. Die Mutter schalt dann ein wenig und meinte, sie würde ja ganz schwach werden und nicht gesund, wenn sie gar nicht essen würde. „Wenn sie wenigstens Milch trinken würde“, meinte oft die Mutter, aber Anni hatte schon lange Jahre keine mehr trinken wollen. Und eines Tages stellte die Mutter der kleinen Anni einfach ein Glas schöner Milch auf den Nachttisch. Anni wehrte ab, aber die Mutter sagte gar nichts, sie ging einfach hinaus.

Die Sonnenstrahlen tanzten durch den Spalt der Gardine gerade auf Annis weiße Bettdecke. Sie sah ihnen lange zu, hielt einmal ihre kleinen, schmal gewordenen Fingerchen ins Sonnenlicht hinein — aber dann wurde sie müde . . . Sie schloß die Augen. Wachte sie nun oder träumte sie? Da saßen auf dem hellen Glasrand auf einmal ganz kleine winzige Wesen, in hellen goldenen Gewändern. Und nun sprangen sie hinab auf die Marmorplatte des Nachttisches und weiter auf Annis weißes Bett. Und dann saßen eine ganze Menge solch kleiner goldener Wesen auf der Bettdecke, faßten sich alle an den Händen und tanzten so zierlich und fein, daß Anni ganz atemlos zuschaute.

„Ja, liebes Kind“, sagten sie auf einmal, „wir sind Sonnenstrahlen, richtige goldene Strahlen, die unsere liebe Mutter, die Sonne, vom hohen Himmel auf die Erde geschickt hat. Wenn wir nicht kämen, würde es keinen Frühling geben und keinen Sommer und keine Blumen und gar nichts Schönes. Und die Menschen würden krank werden, besonders die Kinder — sie brauchen ja so viel Sonne. „Siehst ... wer krank ist, der muß besonders viel Kräftiges essen, ...enn darin sind ja immer so viele von unseren lieben eingefangenen Sonnenstrahlen.“

Und dann kamen auf einmal die Strahlen, die zuerst auf dem Rande des Milchglases gesessen hatten, auf Anni zu. „Wir sind die eingefangenen Sonnenstrahlen aus dem schönen Glas Milch, das du nicht trinken willst. Wir spielten zuerst auf der grünen Wiese und machten die Grashalme kräftig und würzig, ließen die Kräuter dazwischen nahrhaft und groß werden, und die Wiese wuchs und wurde dicht und schön. Dann kamen die vielen schönen, sauberen Kühe und zupften hier ein Kräutlein und da eine Menge Grashalme, und immer wieder gingen wir mit. Du denkst, es tat weh, wie wir durch die Zähne gekaut wurden? Nein, gar nicht, liebes Kind, wir sind ja so winzig klein, man kann uns ja kaum sehen und nicht anfassen. Wir wollen nur eins, alle Menschen froh und stark machen und kräftig und gesund. Siehst du: daß wir das können, darüber freuen wir uns so. Manchmal natürlich, da sind die Kinder recht eigensinnig, und da müssen wir selber kommen und mit ihnen sprechen, müssen ihnen erzählen, wie damals die Wiese so grün war und so voll Sonne, und die Kühe kamen und die Gräschen abzupften und wie wir nun in der Milch als eingefangene Sonnenstrahlen weiterleben . . .“ Und dann waren die Strahlenkinder auf einmal wieder von der Bett... fortgehüpft und saßen auf dem Glase Milch. ...a öffnete sich die Tür, und die Mutter kam herein. ...nni aber rieb sich die Augen. Hatte sie wirklich nur geträumt? Die Mutter sagte: „Kein Schlücklein hast du von ...r schönen Milch getrunken!“ Da ließ sich Anni das Glas ...eichen und trank und trank in vollen Zügen das ganze ...las leer. Und sie dachte an das frische, grüne Gras und ...n die Sonnenstrahlen und fand, daß die Milch doch ganz ...östlich schmeckte.

Und nun trank sie täglich die schöne Milch, bekam bald ...ote Bäckchen und ward wieder gesund. Und sie sagt: „Es ...t gut gewesen, daß die kleinen Sonnenstrahlen mir alles ...zählt haben.“ Und wenn Klein-Anni nun Milch trinkt, ...ann sagt sie jedesmal: „Nun habe ich schon wieder so eine ...Menge Sonnenstrahlen eingefangen, ich muß doch nun ganz groß und kräftig werden.“

Elfentanz / Scherenschnitt von Gerda Luise Schmidt.

